Et como sono cotti mutali ī piattelli con bono caso / & butiro & spetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la pasta nel modo sopradutto / & similemẽte li farrai cocer mettendo gli li fornimenti sopra scripti facendo la pasta vn pocho piu grossa & tagliata molto menuta & sottile & si chiamano triti / ó formẽtine.

Menestra de radici de petrosimolo.

Iglia le radicin̄ del petrosimolo / & cacciane for quel bastone dimezo / & nettale bene & falle ben cocer ī brodo ducarne / Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo grasso ducarne cō vn pocho di pepe & di zafrano.

Et tra li fonghi molto bene / & falli bollir in acqua con doi / ó tre capi daglio / & cō mollicha di pane / Et questo si fa per ch̄ da natura sonno venenosi / Dapoi cauagli fora & lassa ben colar quella acqua in modo ch̄ restino sciutti / & da poi friali in bono olio / ó ī lardo / Et quando son cotti metteui sopra de lespetie.

N altro modo poterai aconciar li dicti fogli, cioe: nettandoli prima molto bene / & poi nettaroli sopra la bragia / & ponili sopra dellardo & de laglio battuti iseme & del pepe / Et simelemente gli poterai acociar con olio / Et etiamdio gli poterai cocere cosi acconci ī vna padella como se fosse vna torta

Zucche fritte.

O gli dele zucche / & nettale bene / Et dapoi tagliale per trauerso ī fette sottili como la costa dun coltello / Et dapoi gli fa trar solamente vn boglio in acqua / & cacciale for / Et dapoi le poni asciutar Et poneli desopra vn pocho pocho di sale & in uoltale in farina bella / & friggle in olio / Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fiore de finocchio / vn pocho daglio & di mollicha di pane / Et pistali bene & distempera cō agresto ī modo ch̄ resti ben raro / & passa per lastamegnia Et getta questo tal sapore sopra le dicte zucche / Lequali etiadio son bone ponendogli solamente di sopra agresto / & fior di finocchio / Et se voi ch̄ detto sapor sia giallo metteui vn pocho di zafrano.

Menestra de pome cotogne.

O ci le poma cotogne ī brodo ducarne magra / Dapoi pistale & stemperale cō latte de amadole facto cō brodo ducarne ó di bon pollo grosso / sel tempo ul richiede / & passale per lastamegnia / & ponila ī vna pignatta con zuccharo / zenzeuero / & Cannella / & vn pocho di zafrano / & ponila abollir longi dal focho sopra labragia ch̄ non piglie fume & voltela spesso col cocchiaro / Et ponendogli vn pocho di butiro / ó strutto fresco sarebbe miglior / Dapoi quando ti par cotta fa le menestre / & punui di sopra delespetie dulci & del zuccharo.